

Meny vecka 40

Menyn gäller för vårdboendena Murteget, Dunkerska huset,
Kungshult, Fullriggaren, Stattenahemmet, Valltorp,
Ragnvallagården, Lussebäcksgården samt Bergaliden.
Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Måndagen den 29 september, kaffets dag

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök, skysås (kokt potatis, lingon, smörgåsgurka).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Frukostkorv med dillstuvad potatis (grönsaker).

Dagens gröna: Selleripuckar med stekt lök, skysås (kokt potatis, lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Vaniljpannacotta med kaffetäcke.

Tisdagen den 30 september

Dagens lunch: Fiskpudding med dill- och citronsås (kokt potatis och grönsaker, citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Husets shepards pie med örtskysås (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Husets vegetariska shepards pie med örtskysås (grönsallad).

Dessert: Päron med mintchokladsås (vispad grädde eller glass). Bonustips, varm gärna såsen lite.

Onsdagen den 1 oktober, vegetariska världsdagen

Dagens lunch: Potatis, spenat- och broccolisoppa med ostfralla (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinglårfilé med varm örtsås (kokt potatis, morötter och gelé).

Dagens gröna: Potatis, spenat- och broccolisoppa med ostfralla (pålägg).

Dessert: Hembakt kladdkaka (vispad grädde eller glass, bär).

Torsdagen den 2 oktober

Dagens lunch: Gulaschgryta på fläskkött med crème fraiche (kokt potatis, grönsallad och bröd).

Dagens alternativ: Lättpanerad flundra med dillmajonnäs (kokt potatis, ärtor och citron). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk gulaschgryta med crème fraiche (kokt potatis, grönsallad och bröd).

Dessert: Hallon- och vaniljbägar.

Fredagen den 3 oktober

Dagens lunch: Stekt fläsk med löksås (kokt potatis, lingon).

Dagens alternativ: Kycklingköttbullar med brunsås (kokt potatis, grönsaker, Lingon och smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Morotpuckar med löksås (kokt potatis och lingon). Lättuggat alternativ.

Dessert: Blåbärskrämer (gräddmjölk).

Lördag den 4 oktober, kanelbullens dag

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad (potatis, grönsaker, rödbetor).

Dagens alternativ: Fiskgratäng Björkeby med smält smör (kokt potatis och grönsaker). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med persiljestuvad potatis (grönsaker, rödbetor). Lättuggat alternativ.

Dessert: Hallon- och lakritssoppa med maränger (vispad grädde eller glass).

Söndagen 5 oktober

Dagens lunch: Jägarschnitzel med champinjonsås, stekt potatis (broccoli och grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklingkebabgryta med svenskt havreris (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel med champinjonsås, stekt potatis (broccoli och grönsallad).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, rån, maränger, bär).

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultkok@helsingborg.se



Meny vecka 40

Måndagen den 29 september

Kvällens enkla: Två sorters sill med (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna (stekt ägg, rödbetor). Obs, pytten blandas med sås på plats.

Kvällens gröna: Gräddstuvad vegetarisk pyttipanna (stekt ägg, rödbetor).

Obs, pytten blandas med sås på plats.

Tisdagen den 30 september

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Stekt bratwurst med potatismos och surkål (rostad lök, senap).

Kvällens gröna: Stekt bratwurst av quorn med potatismos och surkål (rostad lök, senap).

Onsdagen den 1 oktober

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbskompott (lätvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ugnspannkaka med råkostsallad (lingon).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka med råkostsallad (lingon).

Torsdagen den 2 oktober

Kvällens enkla: Björnbärskräme (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttfärsdjupa med vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Björnbärskräme (gräddmjölk + smörgås).

Fredagen den 3 oktober

Fredagssmörgås: Laxmacka med kallrökt lax och hovmästaresås (bröd, salladsblad, dill, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Bacon- och purjolökssås (pasta tagliatelle, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Tofu- och purjolökssås (pasta tagliatelle, grönsallad).

Lördagen den 4 oktober

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad (kokt eller stekt potatis, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Spenatsoppa med korvslantar (kokt ägghalva och smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Spenatsoppa med vegetariska korvslantar (kokt ägghalva och smörgås).

Söndagen den 5 oktober

Kvällens enkla: Varmkorv med korvbröd, bostongurka (senap, ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Potatisbullar med röka hönstärningar, lingonvitkål (lingon).

Kvällens gröna: Potatisbullar med lingonvitkål (lingon).

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultkok@helsingborg.se

